PATATITAS RELLENAS DE QUESO Y BEICON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** sonia rosado so

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 16 PATATAS PEQUEÑAS
- 100 GR de QUESO BLANCO PARA UNTAR
- 150 GR de BEICON CORTADO
- 100 GR de QUESO RALLADO
- ACEITE DE OLIVA
- PIZCA DE PIMIENTA
- SAL

Preparación:

Paso 1

LAVA Y SECA LAS PATATAS, COLÒCALAS EN UNA FUENTE REFRACTARIA Y RIEGALAS CON 6 CUCHARADITAS DE ACEITE, ESPOLVOREALAS CON SAL Y PIMIENTA RECIEN MOLIDA Y AÑADE UNA RAMITA DE ROMERO INTRODUCE LAS PATATAS EN EL HORNO PRECALENTADO A 190º C Y ASALAS 40 MINUTOS RETIRALAS Y DEJA QUE SE TEMPLEN

Paso 2

LIMPIA LAS LONCHAS DE BEICON RETIRANDO LA CORTEZA Y CORTALAS EN DADITOS DORALOS EN

UNA SARTEN SIN AÑADIR ACEITE DURANTE 2 O 3 MINUTOS HASTA QUE SE DOREN Y ESTEN BIEN CRUJIENTES

Paso 3

CORTA LAS PATATAS POR LA MITAD Y VACIALAS CON UNA CUCHARILLA CON MUCHO CUIDADO PARA NO ROMPER LA PIEL

Paso 4

DESPUES PASA LA PULPA EXTRAIDA A UN CUENCO AÑADE EL QUESO Y EL BEICON Y SALPIMIENTAR, REMUEVE HASTA TENER UNA PASTA QUE SEA HOMOGENEA

Paso 5

REPARTE EL RELLENO DENTRO DE LAS PATATAS ESPOLVOREALAS CON EL QUESO RALLADO Y GRATINALAS 3 O 4 MINUTOS HASTA QUE SE FUNDA, SIRVELAS DECORADAS CON EL RESTO DE ROMERO